

Karbaw

OPISYAL NA MAGASIN NG PHILIPPINE CARABAO CENTER
Science City of Muñoz, Nueva Ecija

ISSN 2507-8933



TOMO 4, BILANG 4
Pang-apat na Isyu 2019

MAS PINASARAP NA
SORBETES-
PINOY



Department of Agriculture
1980
PHILIPPINE CARABAO CENTER
CERTIFIED: SO 9001 | ISO 14001 | OHSAS 18001

Karbaw

OPISYAL NA MAGASIN NG PHILIPPINE CARABAO CENTER

PATNUGUTAN

Tomo 4, Big. 4 | 2019
Pang-apat na Isyu

Patnugot ERIC P. PALACPAC
Tagapamahalang Patnugot ROWENA GALANG-BUMANLAG
Tagapamahala ng Isyung Ito MA. CECILIA C. IRANG
Layout at Ilustrasyon CHRISSALYN L. MARCELO
Manunulat MA. CECILIA C. IRANG, CHARLENE P. CORPUZ, CHARLENE S. JOANINO, CHRISSALYN L. MARCELO, KHRIZIE EVERT MARCELO-PADRE
Tagapamahala sa Sirkulasyon CHARLENE P. CORPUZ
Tagapayo ARNEL N. DEL BARRIO

MGA NILALAMAN

- 3 Pagtukoy sa magulang ng kalabaw at baka, makatutulong sa *genetic improvement*
- 6 PAGs sa gatas, mainam na pantukoy sa pagbubuntis
- 8 Mas pinasarap na *ice cream* na gawang Pinoy mula sa gatas ng kalabaw
- 12 Ang kalabaw—dating dagdag sa produksyon ng abono, sentro na ng negosyo
- 14 Kumpletong karanasan sa paghahayupan hatid ng isang *learning site*
- 16 *Agri-tourism site* sa Laguna nagbibigay ng tripleng benepisyong kalahok ang kalabaw
- 18 Ang kalabaw para sa isang manlilikha ng sining

Ang Karbaw ay isang magasin na inilalathala ng Knowledge Management Division (KMD) ng Philippine Carabao Center (PCC), isang ahensiya sa ilalim ng Kagawaran ng Agrikultura, apat na beses sa isang taon. Layon ng Karbaw magasin na iparating sa mga mambabasa nito ang iba't ibang kwento ukol sa mga tao, pangyayari, at iba pa na may kinalaman sa umiigting at lumalagong industriya ng kalabaw sa bansa.

Ang reproduksiyon ng alin mang artikulo mula sa pahayagang ito ay hinihimok nang may wastong pagkilala sa may akda o sa Karbaw magasin. Gayundin, tinatanggap ng patnugutan ang anumang komento at suhestiyon tungkol sa mga nailimbag na artikulo. Ipadala ang inyong mga kuru-kuro sa ilivestockbiotech@gmail.com.

NATIONAL HEADQUARTERS AND GENE POOL Science City of Muñoz, Nueva Ecija, Philippines 3120 • Fax: +63 44 456-0730 • Tel. No: +63 44 456-0731 to 34 • URL: <http://www.pcc.gov.ph> • E-mail: pcc-oed@mozcom.com
MANILA LIAISON OFFICE 5th Floor DClEC Building, NIA Complex, EDSA, Quezon City, Philippines • Telefax: +63 02 921-3863 E-mail: pcc-mlo@mozcom.com
REGIONAL CENTERS: **PCC at MMSU** 09279655724, pccmmsu@gmail.com • **PCC at CSU** 09161011561, pccpiat07@yahoo.com • **PCC at DMMMSU** 09176793349, pccdmmmsu95@yahoo.com • **PCC at CLSU** +63 44 456-5238 to 39 • 09178675763, pcc.clsu@yahoo.com • **PCC at UPLB** +63 49 536-2729, pccuplb@gmail.com • **PCC at VSU** +63 053 563-7649 • 09399170673, pccvsu@gmail.com • **PCC at WVSU** +63 033 323-4781 • 09999916115, pccwvsu@yahoo.com • **PCC at LCSF** 09478934794 • 09088139048, pccicsf@yahoo.com • **PCC at USF** +63 38 518-5598 • 09199620560, pccust.ubay@yahoo.com • **PCC at MLPC** 09101795905, pcc_mlpc09@yahoo.com • **PCC at CMU** 08399169719, pccmusuan@yahoo.com • **PCC at USM** 09193970872 • 09206219722, usm_pcc@yahoo.com



PALIWANAG SA PABALAT

Likas na sa mga Pinoy ang pagkakaroon ng malikhaing pag-iisip at abilidad na makagawa ng mga produktong patok sa merkado. Kabilang sa mga produktong ito ay ang *ice cream* na may iba't ibang *flavors* na angkop sa panlasang Pinoy. Isa sa mga paboritong panghimagas na inihahain sa kahit anong okasyon, ang *ice cream* na ito ay pinalinamnam at pinasarap dahil sa pangunahing sangkap nito na gatas ng kalabaw.

(LARAWANG KUHA NI
ROWENA BUMANLAG)

PAGTUKOY SA MAGULANG NG KALABAW AT BAKA MAKATUTULONG SA GENETIC IMPROVEMENT

NI CHARLENE JOANINO

Ang *genetic merit* ng isang kalabaw ay masusukat ng wasto kung tama ang mga kilalang magulang nito. Sapagka't ang hindi tamang pagkakakilanlan ay makapagdudulot ng maling *estimated breeding value* (EBV) ng isang hayop.

Kaugnay nito, isinagawa ang pag-aaral na "Microsatellite-Based Parentage Verification of Cattle and Buffalo Breeds in the Philippines". Ito ay sinaliksik nina Melinda Reyes, Noriel Esteban, at Dr. Ester Flores ng PCC Animal Breeding and Genomics Section (ABGS).

Ang pag-aaral ay nakatuon sa pagpili ng *microsatellite markers* (MS) na magagamit sa pag-alam at pagtiyak ng magulang ng mga nasabing hayop. Ang MS ay DNA *markers* na ginagamit *internationally* sa pagtiyak sa kung sino ang mga magulang ng isang hayop.

Binigyan-diin ni Melinda Reyes, isa sa mga mananaliksik, na ang *locally developed parentage verification kit* ay pwedeng gamitin sa kalabaw at baka upang madetermina kung tama ang naiulat o naitala na magulang nito.

Ang naturang *kit* ay binubuo ng 15 MS *markers* na ginagamit sa two-stage process. Sa *unang stage* ay gumagamit ng 12 MS *markers*. Kung walang problema o 'di pagkapareho ng mga datos sa resulta at kung tama ang nakatalang magulang, hindi na kinakailangan pang isagawa ang ikalawang stage. Sa ikalawang

stage naman ginagamit ang huling 3 MS *markers* upang masiguro na tama ang naitalang magulang. Sa ganitong paraan, napabababa ang halagang babayaran lalo't tumataas ang bayad habang tumataas rin ang dami ng MS *marker* na ginamit.

"Sinubukan namin sa mga magkakapamilyang hayop at sa

SUNDAN SA SUSUNOD NA PAHINA



PAGTUKOY...

MULA SA PAHINA 3

hindi para makita kung epektibo,” ani Dr. Ester Flores, hepe ng ABGS.

Sa iba’t ibang PCC *herds* at ilang *cattle farms* nagmula ang mga hayop na kasali sa pag-aaral. May kabuuang apat na lahi ng kalabaw at anim na lahi ng baka ang ginamit.

Ayon kay Reyes, nais nila sa hinaharap na magawang *i-commercialize* ang nasabing *kit* na maaaring gamitin sa mga industriya ng kalabaw at baka. 

PAGs SA GATAS

MAINAM NA PANTUKOY SA PAGBUBUNTIS

NI CHARLENE JOANINO

Isa sa kalimitang hamon na kinahaharap ng magkakalabaw ang pagtukoy kung buntis na ang alaga. Kumpara sa *rectal palpation* o pagkapa na ginagawa nang nasa tatlo hanggang apat na buwan buhat ng mapalahian ang alaga, ngayo'y maaari nang malaman kung nagtagumpay na makapagpabuntis gamit ang gatas pagkaraan ng nasa 26 araw lamang.

Ito ay posible base sa pag-aaral ng Philippine Carabao Center (PCC) na "Early Pregnancy Diagnosis in Buffaloes through Detection of Pregnancy-Associated Glycoproteins (PAGs) in Milk Using Enzyme-Linked Immunosorbent Assay". Nakasaad dito na nagtatataglay ang gatas ng kalabaw ng PAGs.

"Ang PAGs ay protina na inilalabas ng kalabaw sa panahong buntis ito," ani Dr. Edwin Atabay, isa sa nagsagawa ng pag-aaral.

Patunton ang mga inisyatiba ng nasabing pagsasaliksik na maipaikli ang *calving interval* o haba ng panahon mula nang huling manganak hanggang sa kasalukuyang panganganak ng alaga. Ito ay mahalaga lalo't makatutulong ito upang maiwasan ang pagkalugi ng magkakalabaw sa panahong hindi pa gumagatas ang alaga.

Isinailalim ang 37 babaing kalabaw na inaalagaan sa PCC Gene pool sa *Fixed Time Artificial Insemination (FTAI)*. Kaiba sa tradisyunal na pamaraan na di likas na pagpapalahi, sa *FTAI* hindi

na kinakailangan na maghintay pa sa natural na paglalandi ng kalabaw upang maisagawa ang pagpapalahi.

Walo sa mga nai-*FTAI* na kalabaw na nabuntis at pumili ng walo pang hindi buntis na babaing kalabaw na siyang pinagkunan ng *5ml samples* na gatas. Kasabay rin nang pagkuha ng gatas ay kumuha rin ng dugo.

Pagkaraa'y sinuri ito sa laboratoryo gamit ang *IDEXX Milk Pregnancy Test*. Ang *IDEXX ELISA* ay gumamit ng "monocolonal antibodies" laban sa PAGs. Ito ay nasa *microplate* na nagpapakita ng PAGs sa gatas.

Gumagamit rin ng *ultrasound* at kumukuha ng dugo upang makita kung may relasyon ang resulta na mga nabanggit at ng pagsusuri sa PAGs sa gatas.

Nakita sa pag-aaral na *accurate* ang resulta sa pagdetermina ng PAGs sa gatas kumpara sa paggamit ng *ultrasound* sa pag-alam kung buntis ang kalabaw, 26 araw pagkatapos palahian.

Base sa resulta ng pag-aaral, unti-unting tumataas ang lebel ng PAGs sa bawa't paglipas ng araw na buntis ang hayop.

Nagkakaroon rin ng pagbabago sa kulay ng *plate* na nagiging mas matingkad na dilaw o kahel habang tumatagal lulan ng PAGs. Unti-unting bumababa ang lebel ng PAGs sa gatas sa ika-46 hanggang ika-76 araw, pagkaraang sumailalim sa *insemination* ng kalabaw.

"Nais namin na sa hinaharap ay makagawa ng *kit* kahalintulad ng *pregnancy kit* sa tao na madaling dalhin kahit saan at madali ring gamitin," saad ni Dr. Atabay,

Kasama rin ni Dr. Atabay sa pagsasaliksik sina Danica Matias, Dr. Eufrocina Atabay, Dr. Annabelle Sarabia, Roseline Tadeo, Zeshalyn Fajardo, Dr. Jessica Gay Ortiz, at John Paul Apolinario.

Nagsimula ang pag-aaral noong Mayo 2018 at natapos nitong Enero 2019. 

MAS PINASARAP NA ICE CREAM NA GAWANG PINOY MULA SA GATAS NG KALABAW

NI MA. CECILIA IRANG,
CHARLENE JOANINO,
AT KHRIZIE EVERT PADRE

Sa isang “tropical country” gaya ng Pilipinas hindi na nakapagtataakang maging paboritong kainin ang *ice cream*. Kalimitan itong nagsisilbing pampalamig tuwing tag-init, panghimagas, merienda o kasama sa inihahain sa kahit anong okasyon.

Ngayo’y maaari nang makabili ng *ice cream* na may gatas ng kalabaw. Ito ay mas malinamnam at masustansiya kumpara sa kalimitang *frozen desserts* sa merkado. Gumagawa nito ang Balanga Dairy Products, Philippine Carabao Center (PCC) sa Nueva Ecija, at PCC sa University of the Philippines–Los Baños (UPLB).

HOME-MADE ICE CREAM NG BALANGA

Ang negosyong *home-made ice cream* ay pwedeng pagkakitaan kahit hindi tag-araw. Isang oportunidad na hindi pinalagpas ng samahang City of Balanga Small Ruminant Raisers Association o COBSRRA na gawing negosyo.

Gamit ang *label* na Balanga Dairy Products, buong pagmamalaki nilang pinakikilala ang kanilang produktong *home-made ice cream* na gawa sa gatas ng kalabaw.

Ayon kay Maricris Alipio, 43, *general manager* ng Balanga Dairy Products, ang paggawa ng *home-made ice cream* ang nagbunsod sa COBSRRA na magtayo ng isang *product kiosk* na matatagpuan sa tabi ng Galleria Victoria sa Balanga City.

“Dahil sa naitala naming kita na Php95,000 sa pagbebenta ng *ice cream* noong 2018, kaya naisipan namin na gawin na itong negosyo at magkaroon ng sariling pwesto na nagbukas nitong nakaraang Hulyo lamang,” saad niya.

Bukod sa *ice cream* na may dalawang *flavors (vanilla at chocolate)* na

mapagpipilian, nagbebenta rin sila ng mga produktong gawa sa gatas ng kalabaw tulad ng kesong puti, *pasteurized milk, chocolate milk, yogurt milk, pastillas, pulvoron*, at *milkaroons* at mga produktong gawa sa karne ng kalabaw tulad ng tapa, *tocino* at papaitan mula sa PCC at Central Luzon State University (PCC@CLSU) products outlet.

Ang pagsabak nila sa ganitong larangan ng negosyo ay paghahanda lamang sa mas malaki pang oportunidad na pwedeng tamasain ng kanilang samahan sa kabuhayang salig sa pagkakalabaw.

Nito lamang Pebrero ay nabiyayaan ang kanilang samahan ng walong *Italian Mediterranean Buffaloes* sa pangunguna ng PCC@CLSU, Provincial Veterinary Office, at City Veterinary Office ng

SUNDAN SA SUSUNOD NA PAHINA

MAS PINASARAP NA ICE CREAM...

MULA SA PAHINA 9

Balanga City. Ang mga gatas na makokolekta sa mga kalabaw ang siyang gagamitin sa pagpoproseso ng iba’t ibang produkto para sa *dairy product processing* na negosyo ng COBSSRA.

Sa kasalukuyan ay humahango muna ang samahan ng gatas ng kalabaw mula sa mga magsasaka-maggagatas sa kanilang lugar upang gamitin sa paggawa ng kanilang *home-made ice cream* habang hinihintay na makokolekta sa kanilang mga inaalagaang gatasang kalabaw.

“Umaabot sa 20 litrong gatas ang nagagamit namin sa pagpoproseso ng *ice cream*. Dalawang beses sa isang buwan kung kami ay gumawa nito. Noong Hulyo ay nakapaggawa kami ng 500 cups ng *ice cream* na may katumbas na kita na Php15,000,” ani Alipio.

Hindi pa kalakihan ang aming kinikita dahil nagsisimula pa lamang kami sa ganitong larangan ng pagnenegosyo, gayunpaman, nagpapasalamat kami sa tulong at suporta na aming natatanggap mula sa PCC@CLSU at lokal na pamahalaan ng Balanga City,” dagdag niya.

“Mula sa *ice cream maker*, *freezer* at *chiller* na tulong sa paggawa ng aming mga produkto, malaking bagay na ito upang pasimulan namin ang negosyong mula sa gatas ng kalabaw dala ang pangalan ng lunsod ng Balanga,” wika ni Alipio.

‘GELATO’ NG PCC

Kung *ice cream* na mababa ang *fat content* ang pag-uusapan, hindi papahuli ang bagong likhang produkto ng punong tanggapan ng PCC sa Nueva Ecija — ang “gelato” na ang pangunahing sangkap ay gatas ng kalabaw. Ito’y nakalinya rin sa mga paborito at hinahanap-hanap na panghimagas ng mga Pinoy.

Isang uri ng malamig na panghimagas, ang *gelato* ay nagmula sa salitang italyano na “congelato” na ang ibig sabihin ay “frozen”. Hindi kagaya ng mga naunang nabanggit na produkto, ang *gelato* ay malaki ang kaibahan sa karaniwang *ice cream*.

Ayon kay Teresita Baltazar, *food technologist* ng PCC-Carabao Enterprise Development Section, lumalabas sa mga isinagawang pag-aaral ng mga eksperto na ang *gelato* ay mababa ang *fat content* na nasa 4% hanggang 9% lamang kumpara sa karaniwang *ice cream* na nasa 10% pataas. Magandang balita ito para sa mga parokyanong may edad na at iba pang umiiwas sa mga pagkaing mataas ang *fat content*.

Sinabi rin niya na ang sangkap ng *gelato* na ginagawa ng PCC ay purong gatas ng kalabaw at walang idinadagdag na *cream kaya ang fat content lamang nito ay 6%-7%*.

“Kapag inihahain ang *gelato*, mas mababa ang temperatura nasa -12 ° C hanggang -14 ° C lang. Mas malambot din ito kumpara sa karaniwang *ice cream* na kalimitan ay sobrang tigas kapag kinain,” paliwanag niya.

Ang pinagkaiba, aniya, kapag kinonsumo sa ganoong temperatura ay mas malalasahan ang *flavor* ng *gelato* dahil hindi sobra ang lamig kaya ang *taste buds* ay hindi masyadong namamanhid.

Mas mababa rin ang *overrun* o pag-alsa ng *gelato* kumpara sa

karaniwang *ice cream*.

Sa Central Dairy Collecting and Processing Facility (CDCPF) ng PCC ipinoproseso ang *gelato* at iba pang mga produktong gawa sa gatas ng kalabaw na mabibili naman sa *products outlet* nito na “Milka Krem”.

Ayon kay Jennica Jove, *science research specialist* at *manager* ng CDCPF, may pitong regular na *flavors* ang *gelato* na ginagawa nila. Ang mga ito’y *original flavor* na purong gatas ng kalabaw (*bestseller*), *vanilla*, *chocolate*, *strawberry*, *ube*, *pandan*, at *mocha*.

Nagkakahalaga ng Php40 ang isang cup (100mL) ng *gelato*; Php120 ang isang pint (475mL); Php380 ang half gallon (1.75L); at Php720 ang 1 gallon (3.5L).

Ang gatas ng kalabaw na ginagamit ng planta sa pagpoproseso ng iba’t ibang produkto ay mula sa mga gatasang kalabaw sa *institutional herd* ng PCC at mga kolektang gatas, na binibili nila sa halagang Php55-Php70 kada litro mula sa mga magsasakang maggagatas na inaasistehan ng PCC.

Ani Jove nasa 70-75 litro ng gatas kada araw ang pinoproseso nila para sa paggawa ng *gelato*.

“Bukod sa nakatutulong tayo sa mga maggagatas natin dahil binibili natin ‘yong sobrang gatas na nakokolekta nila, nakatutulong din tayo na i-lift ‘yong *spirit* nila dahil nakikita nilang tinatangkilik ‘yong produkto nila. Tumataas ‘yong demand ng gatas dahil minamarket natin. Madadagdagan ‘yong pwede nilang pagbentahan ng gatas nila,” saad ni Jove.

Para masiguro naman ang kalidad ng gatas na nakokolekta at ipinagbibili ng mga maggagatas ay may libreng *seminar* at pagsasanay na isinasagawa ang PCC ukol sa *proper milk handling*, *cooling*, at *sanitation*.

Tinitiyak din nila, aniya, na sa planta ay ginagawa at pinatutupad nila ang lahat ng mga gawaing alinsunod sa “Good Manufacturing Practices”.

Masaya ring ibinahagi nina Baltazar at Jove na kabilang sa *premium flavors* ng *gelato* na ipoproseso nila sa susunod na taon ay ang *pistachio*, *hazelnut*, *dragon fruit*, *avocado*, at *sweet corn*.

YOGHURT SOFT-SERVE ICE CREAM AT GELATO NG PCC SA UPLB

Tulad ng Milka Krem sa Science City of Muñoz, ang sangay ng nasabing establisyemento sa UPLB ay nagbebenta rin ng *frozen dessert* na may gatas ng kalabaw gaya ng *gelato* at *yoghurt soft-serve ice cream*. Kalimitang tumatangkalik nito ay mga estudyante sa UPLB.

Ayon kay Thelma Canaria, *person-in-charge* sa *processing* ng Milka Krem sa UPLB, matagal na silang gumagawa ng *yoghurt soft-serve ice cream* habang nitong taon lamang sila nagsimula gumawa ng *gelato*.

Ang *yoghurt soft-serve ice cream* ay nagtataglay ng *good bacteria* na mainam sa *digestion*. Ito ay mabibili sa halagang Php27 kada 70-80 grams cup.

Kalimitang naghahanda at nag-iimbak ng *mixture* na isinasalang sa makinang panggawa ng *ice cream* araw-araw. Sa ngayon ay “original” pa lang ang *variant* ng nasabing *ice cream*.

Sa kabilang banda, ang *gelato* naman ay patok dahil sa pagiging *creamy* nito lalo’t maraming gatas ang inilalagay dito. Kung kaya’t ibinibenta naman ito ng Php40 kada 70-80 grams cup. Sinimulan itong iproseso noong Setyembre ng taong ito at ngayo’y mayroon nang dalawang

gelato flavours.

“Kumukuha kami ng gatas mula sa kawan ng PCC@UPLB. Minsan ay kumukuha rin kami sa apat na kooperatiba na inaasistehan ng PCC@UPLB,” ani Canaria.

Sa isang buwan, nakagagamit ng 30 litrong gatas sa *yoghurt soft-serve ice cream* habang 103 litrong gatas naman sa *gelato*.

Ayon sa asawa ni Thelma na si Jose Canaria, PCC@UPLB *Senior Science Research Specialist*, aabot sa 140 na kalabaw ang inaalagan ng PCC@UPLB, 21 kalabaw rito ang ginagatasan na nakukuhanan ng 130 litro kada araw.

Isinasailalim sa masusing pagsusuri ang gatas na ginagamit sa Milka Krem sa UPLB para matiyak na mainam itong i-sangkap. Upang masiguro ang kalidad ng *ice cream* at *gelato* ay may isang empleyado ang nakatalaga sa *quality control* ng mga nasabing produkto.

“Ang Pilipino ay likas na mahilig talaga sa panghimagas kaya mainam ang magbenta ng *ice cream* at *gelato*,” pagbabahagi ni Canaria. Dagdag niya, maaaring ilagak ang mga ito sa *freezer* nang aabot sa 6 na buwan.

Sa hinaharap ay balak nila Canaria na i-promote sa masa ang kanilang *ice cream* at *gelato*.

Ang Milka Krem sa UPLB ay pinapamahalaan ng PCC@UPLB. Ito ay naitayo noong taong 2017. Maaaring makabili mula rito ng iba’t ibang produkto ng mayroong gatas ng kalabaw tulad ng *pasteurized milk*, *flavored-milk*, at *pastillas*.

Tunay ngang maipagmamalaking gawang Pinoy ang mga pampalamig na produktong gaya ng *ice cream* at *gelato*, na mas pinasarap dahil sa sangkap nitong gatas ng kalabaw. Naglalarawan lamang ito sa angking galing ng Pinoy sa paglikha ng iba’t ibang uri ng mga pagkain.

ANG KALABAW

DATING DAGDAG SA PRODUKSYON NG ABONO, SENTRO NA NG NEGOSYO

NI MINDA DILOY

Tagahakot, tagahila, pang-araro, pangkarera, bukal ng gatas, karne at maging ng organikong pataba—ano nga ba ang silbi ng kalabaw sa isang magsasaka?

Ayon kay Ted Tyrone Matas Jr., maituturing na *millennial farmer* sa edad na 33, inakala niya noong una na ang kalabaw ay isa lamang bahagi ng *integrated farming* dahil sa dumi nito na pangkaraniwang ginagamit bilang abono o organikong pataba.

Ang pananaw na ito ang nag-udyok sa kanya upang dumulog sa Philippine Carabao Center sa La Carlota Stock Farm (PCC@LCSF) na siyang nakakasakop sa Negros Oriental upang magsumite ng *application* sa paghiram ng kalabaw. Ginawa niya ito upang mabigyan ng katuparan ang kanyang *integrated farming* at mapaigting ang pag usad tungo sa mas malaking adhikain, ang makamtan ang *organic farming certification*.

Pagtatanim ng *lettuce*, *carrots*, *bell pepper* at iba pang gulay na bagay sa malamig na lugar ang pangunahing pinagkakakitaan ng pamilya ni Ted. Naniniwala siya na mapapaunlad ng organikong pataba mula sa dumi ng kalabaw ang kanyang gulayan sa barangay Malaiba, Canlaon, Negros Oriental. At ito, sa tingin niya ang pinakamainam na opsyon para sa produksiyon ng organikong gulay. Hindi lingid sa kanyang kaalaman na may kakayanan ang kalabaw na magbigay ng maraming dumi hangga't binibigyan ito ng sapat na pagkain at inumin.

Sa pagdulog ni Ted sa PCC@LCSF, inilahad ni Victor Geroche, *Artificial Insemination (AI) Coordinator* ng Negros Oriental ang tungkol sa *Carabao-based Enterprise Development (CBED)*. Iminungkahi ni Victor ang posibilidad ng pagkakaroon ni Ted ng *buffalo dairy family module* kung saan pahihiramin siya ng PCC ng gatasang kalabaw, aalagaan ito hanggang manganak, gagatasan at unti-unting magtatatag ng negosyong salig dito.

Sa kabila ng nakakaganyak na presentasyon tungkol sa kita mula sa gatas, nanatiling matibay ang pananaw ni Ted na mas pakikinabangan niya ang dumi mula sa maluay na dambuhala. Gayunpaman, itinuloy niya ang *application* para sa isang *dairy module*, ang gatas ay *incidental* at dagdag na kita lamang. Noong Agosto 2017, nabigyan si Ted ng limang (5) *purebred Italian Murrah Buffaloes*, tatlo dito ay buntis.

Makalipas ang ilang buwan, isa-isang nanganak ang mga kalabaw. Namangha si Ted lalo't wala pang isang taon ay umabot na sa 16 litro ng gatas bawa't araw ang nakukuha niya mula sa tatlong inahin.

Biglang nagbago ang pananaw ng batang *farmer-entrepreneur* at naniwalang sadyang may *lucrative* na negosyo mula sa gatas ng kalabaw

higit pa sa organikong pataba. Si Ted, *graduate* ng *Political Science* ay nag umpisang mag negosyo sa Nueva Vizcaya kung saan nagprankisa siya ng isang gasolinahan. Dala ng kasipagan, sinabayan niya ang negosyo ng pagpapatanim ng gulay gaya ng *lettuce*, *carrots* at iba pang sangkap ng *chop suey*. Lalo pang lumawak ang negosyo niya nang buksan niya ang “The Good Food” *Restaurant* sa Baler, Aurora kung saan dinadala at niluluto ang bahagi ng inaani niyang gulay. Sa paglipat niya ng gulayan sa mas patag na lupain ng kanilang pamilya sa Canlaon, naiwan sa pamamahala ng kanyang ama ang restaurant sa Baler.

Dahil sa magandang produksiyon ng gatas, naisipan ni Ted at ng maybahay nitong si Lovette, isang *Registered Nurse* na gumawa ng iba't-ibang produkto mula dito. Sa tulong ng tinagurian niyang “YouTube University” at sa patuloy na “trial and error” *practice* ay matagumpay nilang nabuo ang mga produktong: *flavored milk*; *butter*; *dulce de leche* at *mozzarella cheese*. Sa kasalukuyan, ang *flavored milk*, *butter* at *dulce de leche* ay ipinagbibili sa karatig na eskwelahan at order ng mga kapitbahayan na unti-unting kinalulugdan ang dati'y inaakalang gatas na maanggo. Ang *mozzarella cheese* naman ay dinadala sa *Adamo Restaurant* sa Dumaguete City kung saan ginagamit itong sangkap

ng *Bruschetta*, isang *Italian dish*. Nakakarating din sa *restaurant* nila sa Baler ang ibang *mozzarella cheese*.

Sa pagbabago ng pananaw ni Ted, napagtanto din niya na ang negosyong salig sa gatasang kalabaw ay mas may kasiguruhan dahil hindi kagaya ng gulay, ito ay di gaanong naaapektuhan ng pabagu-bagong panahon. “Sa paggugulayan, mas mataas ang panganib na hindi maibalik ang puhunan sakaling may dumaang kalamidad, pero ang kalabaw mananatiling nakatayo,” aniya.

Kasabay ng natuklasang benepisyo at negosyo mula sa gatas ng kalabaw, unti-unti ding itinataguyod ni Ted at ng kanyang pamilya ang pagpapalaganap ng paniniwala na ang naturang “Kabaw” (tawag ng mga taga Canlaon sa kalabaw) ay hindi lamang pang trabaho kundi isang balong ng gatas na may mataas na kalidad at pwede pang lalong pataasin. Na ang gatas na ito ay walang amoy at mas masustansiya.

Para kay Ted, ang maliwanag at malapit na hinaharap ay ang

pagkakaroon ng “The Good Farm” *section* sa mga kilalang *supermarkets*. Sa naturang *section* ay matatagpuan ang mga lehitimo at hindi pangkaraniwang produkto mula sa gatas ng kalabaw na patuloy na kagigiliwan hindi lamang sa Negros kundi sa iba pang bahagi ng bansa. Dagdag ni Ted, ang nagpapatatag sa kanya upang pag-ibayuhin ang pagtupad sa pangarap na ito ay ang patuloy na paglago ng turismo sa lalawigan at ang patuloy na pagdami ng mga nagkakaedad na Pilipino na naniniwalang ang gatas ng kalabaw ay isang natural, masustansiya at kumpletong *food supplement* lalo pa't ito ay *organically produced*. Naniniwala si Ted na makakamit ng kanilang produktong gatas ang *certification* bilang *organic product* dahil pinapakain lamang nila ang alagang kalabaw ng napier, darak ng palay at mais at *brewer's spent grain*.

Magiging laman din ng *The Good Farm Section* ang mga *organically grown vegetables* na ginamitan ng organikong pataba na gawa sa dumi ng kalabaw, ipa ng palay, at *coco peat*.

Dahil sa nakakaengganyong kita mula



sa kalabaw, napagpasiyahan ni Ted na ilagay sa gitnang bahagi ng kanyang sakahan ang kulungan ng mga kalabaw pati na lahat ng kakailanganin sa pagpapadami nito gaya ng ipitan para sa AI, pagpupurga, pagbabakuna, at paggagamot kung kinakailangan; pati na ang milking parlor. Sumisimbulo rin ito sa paglipat ng sentro ng negosyo niya sa *buffalo dairy enterprise* na inakala niya dating *ancillary* lamang sa produksyon ng organikong pataba.

Ang negosyong salig sa kalabaw, ayon kay Ted ay isang negosyong hindi panandalian. Ito ay isang pangmatagalang kabuhayan kaya't malaking bahagi ng dati niyang gulayan ay tinamnan na niya ng *napier grass* bilang paghahanda sa pagdami ng gatasang kalabaw. Pinaghahandaan din niya ang pagharap sa panibagong hamon sa pagpasok ng produkto niya sa pamilihan. Ito ay ang tuluy-tuloy na produksiyon ng gatas buong taon upang tuluy-tuloy rin ang pagkakaroon ng produktong mula dito sa mga pamilihan. **K**

KUMPLETONG KARANASAN SA PAGHAHAYUPAN HATID NG ISANG LEARNING SITE

NI MA. CECILIA IRANG

May kasabihan na kapag gusto at pursigido ang isang tao sa kanyang ginagawa o gagawin, maraming paraan ang maiisip at mahahanap niya para makamit at mapagtagumpayan ito.

Ganito ang mentalidad ni Lodivico Guieb, Sr., 63, ng Aynos Lombay, Guimba, Nueva Ecija sa pagnanais niya na maging isang mabuting ehemplo sa pagkakalabawan at makapagbahagi ng kaalaman ukol sa mga gawaing kalakip nito para tularan ng kapwa magsasaka.

Para maisakatuparan ito, sa pakikipagtulungan ng Philippine Carabao Center (PCC), inapplay niya ang kanyang *dairy farm* bilang *Learning Site for Agriculture (LSA)* sa Agricultural Training Institute (ATI).

Noong Abril 2019, nagbunga ang kanyang pagpapagal dahil mapalad na naging akreditado ng ATI ang Guieb Dairy Farm (GDF) bilang *LSA (Animal Production on Small and Large Ruminants)*. Ito ngayon ang itinuturing na kauna-unahang *dairy farm* sa Nueva Ecija na inaasistahan ng

PCC na itinalaga bilang *LSA*.

Makikita sa *GDF* ang iba't ibang uri ng hayop. Sa 1.5 ektaryang lupain niya ay naroon ang mahigit 20 kambing, 20 tupa, 20 baka, 20 *native* na baboy at 30 manok, na ang lahat ay may kani-kanilang kulungan.

Nakahiwalay naman ng lugar at kulungan ang kanyang mga kalabaw. Sa kasalukuyan, 42 ang inaalagaang kalabaw ng mag-asawang Lodivico at Carmen, habang 10 sa mga ito ang ginagatasan.

“Dito sa *farm* ko ay *integrated farming*. May *crops* at *livestock*. Gusto ko na mahikayat ‘yong mga kapwa ko magsasaka na mag-*integrated farming* din sila para hindi lang sila nakadepende sa kikitain sa iisang produkto,” paliwanag niya.

BILANG LEARNING SITE

Nguni’t bago pa man maging ganap na *LSA* ang *farm* ni Lodivico, tiniyak muna niya na handa siya sa responsibilidad na kaakibat nito. Batid niya na bago siya makapagbahagi ng kaalaman sa iba ay dapat sapat din ang kanyang kaalaman at kakayahan.

Lumahok siya sa pagsasanay sa isang *farm* noong 2017 sa Bulacan na *accredited* ng Technical Education and Skills Development Authority (TESDA), pagkaraan ng 45 araw na pagsasanay, nakatanggap siya ng *NC II* o *National Certificate II on Animal Production (large ruminants)* para mas maging lehitimo at epektibong tagapagsanay.

Baon ang ganap na kakayahan, teknolohiya, at kaalaman sa *animal production* partikular na sa pagkakalabaw, handang-handa na si Lodivico at ang kanyang *farm* bilang *LSA* na maging lugar para sa pagsasanay ng mga naghahangad na pumalaot sa paggagatas sa loob at labas ng bansa.

Magkakaloob ng Php150,000 ang *ATI* bilang ayuda para sa pagpapaunlad pa ng pasilidad ng *GDF* bilang *LSA*. *Quarterly* ang pagmomonitor dito ng *ATI-Regional Training Center* at pagsusumite ni Lodivico ng mga kaugnay na dokumento at ulat sa progreso ng kanyang *farm*.

Ayon kay Lodivico, bahagi sa introduksyon na ginagawa niya ang pagpapaintindi sa mga magsasanay ukol sa kasalukuyang sitwasyon ng lokal na industriya ng paggagatasan. Kabilang dito ang mga hamon na kailangang tugunan para mapataas ang produksyon ng gatas sa bansa kaya naman hinihikayat din niya na hangga’t maaari ay dito sila sa bansa manungkulan.

Karaniwang tumatagal ng tatlong buwan ang pagsasanay na isinasagawa niya. Sa panahong iyon, itinuturo niya ang mga natutunan niyang teorya, teknolohiya, at aktwal na pamamaraan sa wastong pangangalaga ng gatasang kalabaw at iba pang mga hayop.

Aniya, may *hands-on training* ang mga nagsasanay upang aktuwal nilang maisagawa ang mga gawain sa pag-aalaga ng hayop tulad ng wastong paggagatas nang manu-mano, paggamit ng *milking machine*, pagpupurga, pagpuputol ng sungay (para sa alagang baka), paggagamot, pag-iineksiyon ng bitamina, at iba pa.

Higit sa lahat, dagdag niya, itinuturo rin niya ang tamang disiplina at pag-uugali na dapat taglayin ng isang tagapag-alaga ng hayop.

Nasa Php15,000 ang *standard training fee* ng mga magsasanay sa loob ng tatlong buwan.

Ayon kay Lodivico, may *memorandum of agreement (MOA)* sila ng Tarlac Agricultural University (TAU) na sa *GDF* dadalhin ang mga *on-the-job trainees (OJT)* ng TAU para doon magsanay ng libre. Bilang ganti, ipapasuri naman ni Lodivico sa TESDA na nakabase sa TAU ang kakayahan ng



Name: Lodivico L. Guieb, Sr.
Address: Aynos Lombay Guimba, Nueva Ecija
Cooperative: Guieb Dairy Farm
Year Started Raising Carabaos: 2007
Year Started Raising Purebred: 2010
Number of Animals: 42
Average Volume of Milk Produced Daily: 70–80 liters
Average Volume Traded Daily: 65–75 liters

Best Practices:

1. *Semi-confinement* sytem sa pag-aalaga ng kalabaw
2. *Regular* na *milk testing* at *deworming*
 - *Milk test* (once a month)
 - *Deworming* (quarterly)
3. *Full-time monitoring*
 - *Hands-on* sa pag-aalaga
4. Gumagamit ng *milking machine* sa paggagatas
5. Hiwa-hiwalay ang kulungan ng:
 - Lactating cows
 - Calves
 - Heifer
6. Pagpapakain
 - sa mga ginagatasan– *feeds* at regular na hinahaluhan ng soya dahil kailangan ng mga ito ng pakain na mayaman sa protina
7. Sinisiguro na palaging malinis ang mga kulungan ng mga alaga
8. *Vermicomposting*
 - ginagawang organikong pataba ang dumi ng kalabaw

Payo:

1. Kailangan maging matiyaga sa pag-aalaga ng kalabaw
2. Dapat determinado at ilaan ang buong sarili sa pag-aalaga.
3. Laging i-*monitor* ang mga kalabaw

Vision

Ang **Guieb Dairy Farm** ay nagnanais maging isang mabuting ehemplo sa pagkakalabawan at lugar para makapagbahagi ng kaalaman ukol sa mga gawaing kalakip nito para tularan ng maraming magsasaka partikular na ng mga magkakalabaw.

Mission

Makapag-ambag at makatulong sa paglago ng lokal na industriya ng paggagatas sa pamamagitan ng pagsunod at pagsasagawa ng mga pinagbuting pamamaraan sa pag-aalaga ng kalabaw para marami itong maprodyus na gatas. Kaisa ang **Guieb Dairy Farm** sa naglalayong mapataas ang produksyon ng gatas para makatulong ding solusyunan ang malnutrisyon sa bansa.

“

Nagbibigay ako ng *certificate of completion* sa mga trainees bago ko sila ipasuri sa TESDA para sa *NC II*. *Assessment guide* at *actual exam* ang ginagawa ng TESDA. ‘Yong aktuwal na ginagawa dito, halos ganoon din ang gagawin nila sa TESDA’.

-LODIVICO L. GUIEB, SR.

AGRI-TOURISM SITE

SA LAGUNA NAGBIBIGAY NG TRIPLENG BENEPISYONG KALAHOK ANG KALABAW

NI CHARLENE CORPUZ

Kalusugan, kagalingan at kabutihan, edukasyon ng mga bata at pati na rin ang adbokasiya ukol sa higit na pagpapahalaga sa kalikasan ang mga mahahalagang bahagi sa pagkakaroon ng *Holy Carabao Farm* noong 2007 na matatagpuan sa Sta. Rosa, Laguna.



Mga larawang mula sa <https://shop.holycarabao.com/>

Ang pangkalahatang *farm* na nakabatay sa prinsipyo ng organikong pagsasaka, *biodynamic agriculture* at *permaculture*, ay sinimulan ni Hindy Weber Tantoco. Nagsimula siya sa pamamagitan ng organikong pagtatanim sa sariling bakuran sa Sta. Elena, Laguna para makapagprodyus ng masarap, masustansya at walang halong kemikal na pagkain para sa kanyang pamilya.

Mula sa isang simpleng inisyatibo, nakapag-ani siya ng mga tanim at nakapagbigay rin sa mga kaibigan at kapitbahay, hindi naglaon ay patuloy na lumago ang mga kanyang mga ani hanggang sa hinikayat siya ng kanyang asawa, at napagdesisyonan nila na gawin itong isang negosyo.

Sa pagsisimula ni Hindy sa nasabing negosyo, tinulungan siya na pamahalaan ang *Holy Carabao Farm* ng isang kaibigan at katrabaho sa *Waldorf School* na si Melanie Go. 'Di nagtagal ay lumawak ang kanilang negosyo at nagsimula na rin na magkaroon ng *door-to-door service delivery* ng kanilang mga produkto sa ilang bahagi ng Maynila sa pamamagitan ng pag-oorder *online*. Gayundin, nagkaroon sila ng pagkakataon na makapagmerkado sa ilang mga sikat na *supermarket* gaya ng *S&R* at *Rustan's*, maliban sa isang *outlet store* sa *Rockwell* sa Makati.

Mayroong parehas na pananaw sina Melanie at Hindy na ang maayos na buhay ay buhat na rin sa pagpili ng masusustansyang pagkain, at kanila namang napatunayan na maaaring magmula sa mga produktong organiko at gatas na nagmumula sa kalabaw.

Sa papapatuloy ng *Holy Carabao Farm*, noong 2015, nagkaroon ito ng parte ng lupa sa tabi ng *Waldorf School* kung saan naroroon din ang nasabing *farm*. Naging dahilan ito ng pagkakaroon ng mga labay-aral at iba pang uri ng mga adbentyur sa *farm*.

TATLONG URI NG BENEPISYO

(1) Kalusugan. "Ang pagkain ay nagbibigay buhay sa pisikal na pangangatawan. Ang mainam na pinagmumulan nito ay naka-aambag sa mahusay na pamumuhay ng isang tao, sa gayon, ito ay nagbibigay daan upang mas mapahalagahan ang buhay," paliwanag ni Hindy.

(2) Edukasyon ng mga kabataan. Ang maranasan ang buhay sa *farm* sa pamamagitan ng aktibong pakikisangkot (*interactive immersion*) ay isang bahagi ng kurikulum ng

paaralan kung saan kalahok ang *Holy Carabao Farm*.

(3) Adbokasiyang pangkalikasan.

Ang kalabaw ay 'di maitatangging katuwang sa pagsasaka, gayundin, ang kaugnayan nito sa kapaligiran kaya naman nakatulong din ito sa pagpapalaganap ng kalakip na abokasiya ng *farm*. "The more children are removed from nature, the less they will care," paliwanag ni Melanie. Ang ideya na ito ang nagbigay sa kanila ni Hindy ng inspirasyon upang gumawa ng programa para sa paaralan sa pamamagitan ng *Holy Carabao Farm*.

Ang kalabaw na nakadepende sa mga puno at lupa sa *farm* ay nagbigay daan sa pagkakaroon ng *carabao cartride* sa *Holy Carabao Farm*.

Ang kakayahan ng kalabaw na makapagprodyus ng gatas ay nakatulong sa pag-iimbento nila ng mga pagkain na may twist para sa pamilya at mga mamimili. Nakagawa sina Melanie at Hindy ng mga masasarap na inumin, minatamis, *salads* at iba pa na kasalukuyan na ring ibinebenta *online*, at kung marami ang suplay, ay maaaring tikman sa *Farm Shed Cafe*, ang *coffee shop* ng *Holy Carabao Farm*.

SUNDAN SA PAHINA 19



ANG KALABAW PARA SA ISANG MANLIKHA NG SINING

NI CHRISSALYN MARCELO

Para sa nakararami, marahil ang “leon” ang nagsisilbing hari ng kagubatan dahil sa taglay nitong lakas at awtoridad sa ibang mga hayop.

Pero para kay Mike Garcia, isang nakikilalang pintor ngayon, hindi lang sa Palawan kundi sa buong Pilipinas na rin, ang kalabaw ang hari ng mga hayop.

Ang kanyang dahilan? Ang kalabaw ay may mga natatanging karakter katulad ng nasabi sa ibaba. Bukod dito, isa sa mga napakaimportanteng hayop ang kalabaw para sa mga Pilipino dahil sa mga hatid nitong pakinabang tulad na lang ng pagiging kaagapay ng magsasaka sa bukid at gayun na rin naman sa pagpapaunlad ng kabuhatan.

KARAKTER NG KALABAW

Para kay Mike, napakaraming mabuting karakter ng kalabaw. Ilan sa mga ito ay ang pagiging malakas, masipag at matapat na sumasalamin din sa karakter ng mga Pinoy.

“Mayroon ding malakas na personalidad ang kalabaw dahil sa mga katangian nito,” masayang sabi pa niya.

Kaya naman, pagdating sa kanyang mga likhang sining, mapapansin na ang kalabaw ang may pinakamalaking personahe o kaya naman ay lagi itong kasama sa kanyang mga ipinipinta.

“Ang sungay ng kalabaw ay ang nagsisilbing korana rin nito,” dagdag pa niya. Sa pananaw na ito, makikinita na itinuturing niya ang kalabaw bilang hari ng hayop sapagka’t ang pagkakaroon ng korona ay para lamang sa mga hari at reyna o doon sa may mga dugong bughaw.

MGA PARANGAL AT PAMUMUKOD-TANGI

Ayon kay Mike, sa tuwing isinasama niya ang kalabaw sa kanyang mga ipinipinta, laging nananalo sa mga paligsahan ang kanyang mga obra.

Sa katunayan, ilan sa mga natanggap niyang parangal ay ang mga sumusunod: (1) Top 10 Finalist sa “Don Papa Rum National Art Competition” noong February 23, 2019 sa The Link Ayala Center, Makati; at (2) Top 5 Regional Winners para sa Luzon sa “Philippine Art Awards 2015-2016” sa Yuchengco Museum, RCBC Plaza Makati kung saan siya nakilala bilang kauna-unahang Palaweno na nanalo sa nasabing patimpalak. Lahat ng mga obra niya sa mga parangal na ito ay obra na may imahe ng kalabaw.

Bukod dito, nagkaroon din siya ng iba pang parangal at pamumukod-tangi katulad ng mga sumusunod: (1) Outstanding Artist Awardee sa “My SM, My City, My Art” noong October 25, 2018 sa SM City Puerto Princesa; (2) 1st Place Winner sa “Palawan Artist Juried Exhibition 2015” sa Puerto Princesa Provincial Capitol, Palawan; at (3) Representate ng Palawan sa “National Commission for Culture and the Arts (NCCA) Philippine Visual Arts Festival 2013” sa Pagadian City, Zamboanga Del Sur.

“Mula ng magbalik ako sa probinsiya, naging inspirasyon ko ang mga kalabaw dahil sa isa itong malakas at masipag na katuwang sa buhay ng mga Pinoy. Kaya naman, sa pamamagitan ng sining, minabuti at ginusto ko silang bigyan ng pansin, importansya, at pagpapahalaga,” masayang pagtatapos ni Mike.

KUMPLETONG KARANASAN...

mga sinasanay niya para makakuha ng NC II sa animal production.

Plano rin ni Lodovico na ipa-accredit sa TESDA ang GDF para direkta na ang pagbibigay niya ng NC II.

PARAAN NG PAG-AALAGA

Aminado si Lodovico na sadyang hindi madali ang pag-aalaga ng kalabaw.

“Napakabigat na responsibilidad ng pag-aalaga ng kalabaw. Kung hindi mo gusto ‘yong ginagawa mo, mabilis kang susuko. Pero kung mahal mo ‘yong ginagawa mo, gagawin mo ang lahat para mapagbuti ito,” aniya.

Ilan sa mga “best practices” o mga pinagbuting gawain niya ay ang pagpapastol sa mga alagang kalabaw

mula 6:00 a.m. hanggang 5:00 p.m. para manginain ng sariwang damo, regular milk testing, pagpupurga at pagbibigay ng bitamina.

Nakatutok din siya at hindi inaasa sa mga tauhan ang pag-aalaga sa mga hayop. Isang beses kung gatasan niya ang mga kalabaw gamit ang milking machine. Sinisiguro niya na palaging malinis ang mga kulungan ng mga alaga niya at ginagawang organikong pataba ang dumi ng kalabaw.

Ang pakain niya sa mga ginagatasan ay feeds at regular na hinahalan ng soya dahil aniya kailangan ng mga ito ng pakain na mayaman sa protina.

Ibinebenta niya sa Milka Krem, Manila, Tarlac, Guimba at karatig bayan (for pick-up) ang 70-80 litrong gatas na nakokolekta niya araw-araw sa halagang Php70-Php100 kada litro depende sa presyong

MULA SA PAHINA 15

napagkasunduan nila.

“Kailangan maging matiyaga sa pag-aalaga ng kalabaw. Dapat determinado ka diyan basta pinasok mo yan, ilaan mo ‘yong buong sarili mo. Hindi pwedeng maliit na oras lang ang ilalaan mo kasi talagang maraming pagsubok ang dadating pero laging may paraan kapag pursigido kang gawin ang isang bagay,” ani Lodovico.

May dagdag na mensahe rin siya para himukin ang mga kapwa niya maggagatas:

“Pag-igihan pa natin ang pag-aalaga para maraming maprodyus na gatas. Magsilbi sanang motibasyon sa atin ang hamon sa lokal na industriya ng paggagatas. Sama-sama tayong mag-ambag sa paglago nito at tumulong solusyunan ang malnutrisyon sa bansa.”

AGRI-TOURISM SITE... MULA SA PAHINA 17

PAKIKIPAG-UGNAYAN SA INAASISTEHANG KOOPERATIBA NG PCC

Dahil tatlo lang ang mga native carabaos sa farm, kumukuha sila ng suplay ng gatas sa Magdalena Dairy Raisers Association (MDRA) na nakabase sa Magdalena, Laguna. Nasa 200 litro ng gatas kada buwan ang nakokonsumo ng Holy Carabao Farm sa paggawa ng kanilang mga produktong-gatas.

Dinedeliber ang gatas ng kalabaw sa tulong ng isang middle man sa pagawaan ng Holy Carabao na matatagpuan sa Cabuyao, Laguna. Dito pinoproseso ang mga produkto na kalaunan ay dinadala naman sa Makati upang ihatid sa mga mamimili.

Ang fresh at pasteurized milk na ibinebenta nila na frozen ang pinaka karaniwang produkto, pati na rin ang iba’t ibang uri ng keso na inilalagay sa mga salad. Mayroon din silang bagong produktong-gatas gaya ng iba’t ibang flavors ng gelato na sisimulan pa lamang ilabas bilang

pansalubong sa pasko at bagong taon. Kabilang rin sa kanilang mga produkto ang mga organikong gulay, karne ng manok at baboy, tonics, at iba pa.

PAGPAPANGALAN SA HOLY CARABAO FARM

Ayon kay Melanie, ang kakaibang katangian ng pangalang “Holy Carabao Farm” ay dahil sa konsepto nito na ‘local yet global’. Dagdag pa ang kaisipan na malapit sa mga magsasaka ang kalabaw, nais nila na mabigyang pagpapahalaga rin ang mga magsasaka at trabahador sa kanilang farm sa bawa’t produktong inaani na buhat sa kanilang pagpapagal.

Ang konsepto nito ng pagkain na buhat sa pagtanim o pag-aani hanggang sa makarating sa hapag kainan ng kanilang mga pamilya at tumatangkilik na mga mamimili, ang pagkakaroon ng malasakit sa mga gumagawa sa bukid, ang pagpapahalaga sa bawa’t gumaganap sa kabuuan ng

kanilang pagnenegosyo, at tapat o makabuluhang pagpapasahod sa mga farm workers at ang angkop na presyo sa mga dekalidad na produkto ang inspirasyong bumubuo sa Holy Carabao Farm.

Ang pananabik ni Hindy na makapagprodyus ng balanse at mainam na pamumuhay para sa kanyang pamilya ay sumasaklaw rin sa mabuting intensyon niya para sa Holy Carabao Farm na magkaroon ng sarili nitong pagkakakilanlan.

Patunay na mula sa pinagkukunan ng gatas, pati na rin ang kamalayan ng mga kabataan sa tradisyunal na pagsasaka, at ang kaugnayan sa kalikasan para sa higit na pagpapahalaga ay maaaring makamit sa pamamagitan ng kalabaw.

Ang mga nabanggit na aspeto na mayroong pantay na kontribusyon sa atin bilang tao ay natutugunan sa kontribusyong hatid ng kalabaw na patuloy na nag-aambag sa agrikultura. Gaya ng pagtingin ng marami, ang agrikultura na kabahagi ang kalabaw ay may malaking gampanin para sa patuloy na seguridad ng pagkain.

ALAB KARBAWAN

Accelerating **L**ivelihood & **A**ssets **B**uildup

ALAB-KARBAWAN, spearheaded by the Philippine Carabao Center, ensures the sustainable establishment of a Carabao-based Business Improvement Network (CBIN) involving 17 pilot project sites nationwide.

This project is unique as it emphasizes on the crucial role of a strong cooperative conduit for each project location. The conduit will co-share with PCC in terms of project responsibility and accountability.

Meanwhile, cooperating local government units and other support agencies and partners will ensure that assets will be used to improve the livelihood of the value chain players through herd buildup, organized collection of milk, and processing and marketing of products.

Actively engaged project partners
17 co-ops
17 LGUs

Involved farm families by 3rd Q of 2020
at least 340

Distributed dairy buffaloes
850 head

Raw milk produced by 4th Q of 2020
82,733 kg

Generated sales
Php4M (raw milk)
Php12M (value-added)

Established milk feeding program partners
17 qualified suppliers

Actively engaged
at least 100 women in the dairy business



Department of Agriculture
PHILIPPINE CARABAO CENTER
CERTIFIED: ISO 9001 | ISO 14001 | OHSAS 18001



www.pcc.gov.ph



Philippine Carabao Center-
Department of Agriculture

